

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., E. Liviawati, O. Suhara, dan H. Hamdani. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Blansing terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatik*. Vol. 5 (1): 45-54.
- Alvarado, C. Z. and S. Mc Kee. (2007). Marination to Improve Functional Properties and Safety of Poultry Meat. *Journal Appl. Poult. Res* 16: 113-120.
- Asriani; B. S. Laksmi, S. Yasni., dan I. Sudirman. (2007). Mekanisme Antibakteri Metabolis Lb. *Plantarum* kik dan Monoasilgliserol Minyak Kelapa terhadap Bakteri Patogen Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 18. (2): 126-133.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2006). Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3553- 2006. Air Minum dalam Kemasan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2009). Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3788 : 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2015). Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 2332.3: 2015. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta
- Eskin, N. A. M. (1990). *Biochemistry of Foods*. Academic Press, Inc., San Diego, California.
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology : Principles and Practice*, Second Edition. CRC Press.
- Fennema, Owen R. (1996). *Food Chemistry*. Third Edition. Marcel Dekker, Inc. 270 Madison Avenue, New York. P914-919.
- Hadiwiyoto, R. A. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty, Yogyakarta.
- Hamid, M.A., X. Wang, and X. Zhao. (2013). Measurement of Trimethylamine Contents and Evaluation of Pig Meat Natural Quality by Spectrophotometric Method. Scientific Research and Essays. *Academic Journal* Vol. 8(47): pp. 2281-2288.

- Hasan, A. (2006). Dampak Penggunaan Klorin. *Jurnal Teknik Lingkungan*. Vol. 7 (1): 90-96.
- Henry, M. and J. Chamb. (2013). Physico-Chemical, Biological and Therapeutic Characteristics of Electrolyzed Reduced Alkaline Water (ERAW). Vol. 5: 2094-2115.
- Huang, Y.R., Y.C. Hung, S. Y. Hsu, Y. W, Huang; and D. F. Hwang. (2008). Application of Electrolyzed Water in the Food Industry. *Journal of Food Control*. Vol. 19: 329–345.
- Ismail, Mahrus. (2009). Efektivitas Proses Chlorinasi terhadap Penurunan Bakteri *Escherichia coli* dan Residu *Chlor* pada Instalasi Pengolahan Air Bersih RSU Dr. Saiful Anwar Malang. Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Malang.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2015). Kementerian Kelautan Dorong Budidaya Ikan. <http://kkpnews.kkp.go.id/index.php/kementerian-kelautan-dorong-budi-daya-kakap-putih/>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2016 13:28.
- McGee, H. (1984). *On Food and Cooking Book*. The Science and Lore of The Kitchen 1230 Avenuer of the Americas. New York.
- Monfort, P., D. L. Gal, J.C. Le Saux, G. Piclet, P. Raguenes, S. Boulben, and A. Plusquellec. (1994). Improved Rapid Method for Isolation and Enumeration of *Salmonella* from Bivalves Using Rambach Agar. *Journal of Microbiological Methods*. Vol. 19: 67-79.
- Muchtadi, D. (2009). *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Mursid, A. (2012). Elektrolisis Plasma pada Proses Produksi Klor Alkali Menggunakan Larutas Kalium Klorida. Teknik Kimia. Universitas Indonesia.
- Murtini, J. T., R. Riyanto, N. Priyanto, dan I. Hermana. (2014). Pembentukan Formaldehid Alamai pada Beberapa Jenis Ikan Laut Selama Penyimpanan Dalam Es Curai. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Perikanan*, Vol. 9 (2): 143–151.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto, dan H.S. Rukmini. (2006). Pengaruh pH, NaCl, dan Pemanasan terhadap Stabilitas Antibakteri Bunga Kecombrang dan Aplikasinya pada Daging Sapi Giling. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol.17 (3): 197-203.

- Nielsen, S. S., G. D. Sadler and P.A. Murphy. (2003). *Food Analysis*. Third Edition. Library of Congress Cataloging-in-Publication Data.
- Palawe, Jaka F. P., I. K. Suwetja, L. C. Mandey. (2014). Karakteristik Mutu Mikrobiologis Ikan Pinekuhe Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 2 (1): 38-47.
- Pearson, A.M. and T. R. Dutson. (1994). *Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry, and Fish Products*. Spinger Science and Business Media Dondrocht.
- Pelczar, Michael J. Dan E. C. S. Chan. (1988). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-press), Jakarta.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. Budhi, dan W. Lestariana. (2006). Karakteristik Fisik Otot Longissimus dorsi dan Biceps femoris Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *Jurnal Protein*. Vol. 13 (2): 147-153.
- Putri, Adinda G. S., T. W. Agustini, dan L. Rianingsih. (2014). Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera*) sebagai Antioksidan Terhadap Oksidasi Lemak *Fillet* Ikan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) Segar Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol. 3 (2): 11-16.
- Rab, Tabrani. (1997). *Terknologi hasil Perairan*. Penerbit Universitas Islam Riau Press. Pekanbaru.
- Rasco, Barbara and M. Ovissipour. (2015). Electrolyzed Water Applications in Aquaculture and the Seafood Industry. *Journal Aquac Res Development*, Vol. 6 (1): 1-6.
- Ray, B. (2003). *Fundamental Food Microbiology*. Third Edition. CRC Press, New York.
- Riyanto, R., A, Kusmarwati, dan Dwiyoitno. (2006). Pengaruh Penyimpanan Ikan pada Suhu Kamar terhadap Mutu Kimiawi, Mikrobiologi, dan Organoleptik. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol.1 (2): 111-116.
- Rosyidi, M.B. (2010). Pengaruh Breakpoint Chlorination (BPC) terhadap Jumlah Bakteri Koliform dari Limbah Cair Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo.FMIPA. Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.

- Santoso, J., A.W.N. Yasin, Santoso. (2007). Perubahan Sifat Fisiko-kimia Daging Lumat Ikan Cucut dan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol. 12 (1): 1-7.
- Seibel, Brad A. and P. J. Walsh. (2002). Trimethylamine Oxide Accumulation in Marine Animals: Relationship to Acylglycerol Storage. *The Journal of Experimental Biology* 205: 297–306.
- Soekamto, Tomie H., D. S. Perdanakusuma, dan H. Setyawan. (2011). Efektivitas *Electrolyzed Oxidized Water* (EOW) sebagai Antiseptik terhadap Kuman yang Sering Terdapat pada Luka Bakar. *Journal of Emergency*, Vol. 1(1): 23-31.
- Stroud, K. A. (1994). *Engineering Mathematics*. Edisi Ketiga. Erlangga, Jakarta.
- Suriani, S., Soemarno dan Suharjono. (2013). Pengaruh Suhu dan pH terhadap Laju Pertumbuhan Lima Isolat Bakteri Anggota Genus *Pseudomonas* yang Diisolasi dari Ekosistem Sungai Tercemar Deterjen di Sekitar Kampus Universitas Brawijaya. *J-PAL*, Vol. 3(2): 58-62.
- Tunhun, D., Kanont, S., Chaiyawat, M., & Raksakulthai, (1996). Detection of Illegal Addition of Formaldehyde to Fresh Fish. *Asean Food Journal*. Vol. 11(2): 74-77.
- Winarno, F.G., dan Surono. (2002). *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zayas, J. F. (1997). *Functional of Proteins in Food*. Springer-Verlag, Berlin.